



Himbeer-Schokoladen Variation

Rezept von Patrick Wietlisbach, Landhotel Hirschen, Erlinsbach
Sieger HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

Weisses Schoggimousse mit roten Pfefferkörnern

Rezept für: 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm
10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm
10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

Zutaten:

90 g	Eigelb
80 g	Zucker (1)
200 g	Weisse Schokolade
250 g	Rahm
120 g	Eiweiss
40 g	Zucker (2)
2 Blatt	Gelatine
20 g	Rote Pfefferkörner

Zubereitung:

Eigelb und Zucker (1) zum Band schlagen. Die weisse Schokolade auf 30°C erhitzen (Hold-o-Mat). Den Rahm 80 % schlagen.

Eiweiss mit Zucker (2) steif schlagen. Die Eigelbmasse mit der weissen Schokolade verrühren abwechselnd Rahm und Eiweiss darunterheben. Die eingeweichte Gelatine darunterziehen und am Schluss die Pfefferkörner behutsam dazugeben.





Garnituren

Rezept für 10 Portionen

Couverture:

500 g Dunkle Couverture

Zubereitung:

10 Muster spritzen und 10 Schoggiplättli giessen. Gemäss Foto.

Himbeeren und frittierte Minze:

500 g Himbeeren

1 dl Fritieröl

50 Stk. Minzenblätter

Puderzucker

Zubereitung:

Die Minze frittieren und mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeeren als Dekor verwenden.

Ricola Chip:

500 g Ricola Cranberry

Zubereitung:

Ricola mixen, auf ein GN-Blech streuen und mit einem entsprechenden Ausstecher markieren. Bei 130°C im Ofen schmelzen und erkalten lassen.